



# Sommer am Eisenberg!



## Daniela's Aperitifempfehlungen

|  |      |
|--|------|
| <b>HUGO</b> – mit Holunderblüte, Zitrone, Minze, Soda und Prosecco aufgegossen | 5,50 |
| <b>HUGO alkoholfrei</b> – mit Holunderblüte mit Zitrone, Minze und Soda        | 3,90 |

aktuell und regional aus der Josefsbrauerei – in der Bügel-Plöpp-Flasche:

|   |     |
|---|-----|
| <b>Fair aktiv – erfrischendes Grapefruit-Zitronen-Getränk</b> 0,5 | 3,- |
|---|-----|

## offene Weissweine

|  |      |      |
|--|------|------|
| <b>WEISSBURGUNDER</b> ; Weingut Benz, Tauberfranken, duftig- frisch und trocken    | 0,25 | 6,40 |
| <b>RIVANER</b> , Weingut Wirsching, Iphofen, Franken, trocken, leicht und fruchtig | 0,25 | 6,40 |
| <b>RIESLING Hochgewächs</b> , Weingut Kallfelz, Mosel, <b>feinherb</b> , saftig    | 0,25 | 6,80 |
| <b>RIESLING Hochgewächs</b> , Weingut Kallfelz, Mosel, <b>trocken</b> , spritzig   | 0,25 | 6,80 |
| <b>COLAGON</b> DO 2015 Verdejo, Viura, trockener und fruchtbetonter Weißwein       | 0,25 | 6,60 |

## offene Roseweine

|  |      |      |
|--|------|------|
| <b>SCHWARZRIESLING</b> WEISSHERBST mild, halbtrocken, Benz, Tauberfranken                      | 0,25 | 6,40 |
| <b>ROTLING</b> 2015, Weingut Wirsching, Franken, leichtes, frisches Bukett, zarte Fruchtaromen | 0,25 | 6,60 |

## offene Rotweine

|  |      |      |
|--|------|------|
| <b>MERLOT</b> , Cavazza, Venetien, trocken, Aromen von dunklen Beeren  | 0,25 | 6,40 |
| <b>SCHWARZRIESLING</b> halbtrocken - fruchtig, Weingut Benz, Tauberfranken   | 0,25 | 6,80 |
| <b>PINOTAGE</b> MAN Family Wines, Coastal Region, Südafrika, trocken<br>reife rote Beeren, Pflaumen und Kirschen, würzig-süße Noten von dunkler Schokolade und gerösteten Kaffeebohnen. Muskat und Vanille ergänzen.   | 0,25 | 6,40 |
| <b>CABERNET SAUVIGNON EQUUS 2013</b> , Haras de Pirque, Chile<br>Topwein mit einem Aroma von schwarzen und roten Beeren, Cassis, getrockneten Früchten, schwarzen Kirschen und reifen Zwetschgen, gepaart mit leicht rauchigen, zart holzigen Noten. 8 Monate in Fässern aus französischer Eiche gereift, vereint dieser Rotwein aus der Equus-Linie eine enorme Komplexität | 0,25 | 8,40 |

## ..danach:

...ein Glas **Dessertwein** – nach Tagesangebot 0,1 4,-

**aktuell im Schinkenwirt: gelbe Wildpflaume von Hubert Benz, Tauberfranken** 2 cl 3,80  
Destillat aus gelben Wildpflaumen aus Tauberfranken, eine wild wachsende Pflaumenart mit mehr Stein als Frucht, eine echte Herausforderung für Hubertus Benz - den Brenner. Süßer Duft von Marzipan. Geschmack mit eindeutiger Mandelnote.



# Sommer am Eisenberg!



## Speisekarte

### Vorspeisen:

- Tomatensuppe mit Bärlauchpesto 5,90  
 Waldpilzcremesuppe 5,90  
**Krustentiercappuccino** 5,90  
 Unkrautsuppe mit Croutons 5,90  
 Carpaccio vom sauerländer Angusrind mit Olivenöl, Grana Padano & Salat 12,90  
 hausgemachte Rehpaté mit Fruchtsalsa und Salat 9,50  
 Bruschetta mit Tomaten und Basilikum 6,90

### Pasta & Risotto

- cremigtes Weißweinrisotto mit **Kalmar**, jungem Lauch und Kräutern 12,90  
 Bandnudeln mit feinem Wildragout (Forstgut Faust) und Grana Padano 12,90  
 Bandnudeln mit frischen Pfifferlingen und Grana Padano 12,90  
 Spaghetti mit **Bottarga** und **Krustentier**-sauce 11,90

### Kneipp-Menü

Blattsalate mit gebratenen Black Tiger Garnelen



Wildkräuterrisotto mit Grana



Mixed Grill von Edelfischen mit Zitronenöl, Rosmarinkartoffeln und geschmorten Kirschtomaten



Fichtenspitzenparfait mit Beeren

**4 Gänge 44,- / 3 Gänge (ohne Risotto) 39,-**

### Große bunte Salate

- ...mit gebackenem Fetakäse (Kuhmilch) 12,90  
 ...mit gebratenem **Fischfilet** des Tages 12,90

### Fisch, Fleisch & Veggie

- drei **Matjesfilets** „Hausfrauen Art“ mit Apfel, Zwiebel und Gurke in Sauerrahm & Kartoffeln 13,90

**Mein Tipp: Fritto Misto Mare** – gebackene Meeresfrüchte - Black Tiger Garnelen, Kalmar, Sardellen, Fischfiletstücke mit Zitrone, Salat und Baguette 13,90

- Steinbeisserfilet** mit Sauerampfersauce, Gemüse und Kartoffelschnee 18,90  
 geschmorte Wildschweinschulter (Forstgut Faust) mit Preiselbeeren, Rösti und Salat 18,90

*Jetzt aktuell:* Kartoffel-Kräuter-Rösti mit frischen Rahmpfifferlingen 13,90

hausgemachte Lambratwurst mit Rosmarinkartoffeln und Salat 11,90

Schweinefilet mit Gemüse und Rösti 18,90

### ..danach...

- Original Tiramisu mit Beerenmark 6,90  
 Sauerländer Ziegenkäse mit hausgemachtem Fruchtsenf 7,90  
 Mousse au chocolat mit Beeren 6,90  
 Fichtenspitzenparfait mit frischen Früchten 6,90

Wie im Anhang II der Lebensmittel-Informationsverordnung (LMIV) (Verordnung (EU) Nr. 1169/2011) aufgelistet enthalten auch unsere Speisen Zutaten und Inhaltsstoffe die als Allergene bezeichnet werden. Müssen Sie auf eines oder mehrere Allergene achten, können Sie in eine Allergenauflistung einsehen.



## Mittwochskarte

|  |      |       |
|--|------|-------|
| Tomatensuppe mit Pesto   | 5,90 |       |
| Carpaccio vom sauerländer Angusrind mit Olivenöl, Grana Padano & Salat |      | 12,90 |
| hausgemachte Rehpaté mit Fruchtsalsa und Salat                         | 9,50 |       |

### Große bunte Salate

|                                 |       |  |       |
|---------------------------------|-------|--|-------|
| ...mit Baguette                 | 8,90  | ...mit gebackenem Fetakäse (Kuhmilch)  | 12,90 |
| ...mit gebratenem Schweinefilet | 12,90 | ...mit gebratenem Fischfilet des Tages | 12,90 |

### Pasta

|   |       |
|---|-------|
| Bandnudeln mit feinem Rehragout (Forstgut Faust) und Grana Padano | 12,90 |
| Bandnudeln mit frischen Pfifferlingen und Grana Padano            | 12,90 |

## ABENDMENÜ

Rucolasalat mit südtiroler Bresaola vom Hofer aus dem Passeiertal und Parmesanspänen

oder

Waldpilzcremesuppe



Hähnchenbrustfilet im Schinkenmantel mit Maccheroni und Erbsen

oder

gebratenes Welsfilet mit Tomaten, Pesto, Kartoffeln und Salat

oder

wie auf der Alm: hausgemachte Käseknödel mit Zwiebelschmelze und Krautsalat

(vegetarisch)



Holunderblüten-Joghurt-Mousse oder Eiskaffee mit Sahne

oder Almkäse mit hausgemachtem Kürbissenf

25,90 (nur Hauptgang 18,90, Veggi 13,90)

### *Unsere WEINEMPFEHLUNG:*

**Riesling Hochgewächs 2015, Kallfelz, Mosel**

trocken, fruchtig, duftig, mineralisch und belebend 0,75 19,90

**Syrah Alta IGT 2007 von Teanum**

Der Alta Syrah enthält Aromen von Vanille und Gewürzen. Er ist trocken, warm und sanft im Geschmack. 0,75 19,90

Wie im Anhang II der Lebensmittel-Informationsverordnung (LMIV) (Verordnung (EU) Nr. 1169/2011) aufgelistet enthalten auch unsere Speisen Zutaten und Inhaltsstoffe die als Allergene bezeichnet werden. Müssen Sie auf eines oder mehrere Allergene achten, erhalten Sie eine gesonderte Karte - bitte melden Sie sich. Wir haben ein paar gute Ideen für Sie und bieten das täglich wechselnde Menü auf Sie abgestimmt an! Guten Appetit!



## Sonntagskarte

|                        |      |
|------------------------|------|
| Tomatensuppe mit Pesto | 5,90 |
| Waldpilzcremesuppe     | 5,90 |

Carpaccio vom sauerländer Angusrind mit Olivenöl, Grana Padano & Salat 12,90

### Große bunte Salate

|                                 |       |  |       |
|---------------------------------|-------|--|-------|
| ...mit Baguette                 | 8,90  | ...mit gebackenem Fetakäse (Kuhmilch)  | 12,90 |
| ...mit gebratenem Schweinefilet | 12,90 | ...mit gebratenem Fischfilet des Tages | 12,90 |

### Pasta & Co.

|   |       |
|---|-------|
| feine Bandnudeln mit feinem Frischlingsragout (Forstgut Faust) und Grana Padano | 12,90 |
| feine Bandnudeln mit frischen sauerländer(!) Pfifferlingen und Grana Padano     | 12,90 |
| feine Bandnudeln mit frischem schwarzem Tüffel (Toskana)                        | 12,90 |

Matjes „Hausfrauen Art“–mit Apfel, Zwiebel und Gurke in Schmandsauce, dazu Salzkartoffeln 13,90

## Sonntagsmenüs

Waldpilzcremesuppe mit frischen Perlpilzen



|   |       |
|---|-------|
| gebratenes Zanderfilet mit Rahmwirsing und Kartoffeln             | 21,90 |
| Schweinefilet mit Buttermöhren, Pfifferlingsrahm und Rösti        | 21,90 |
| geschmorte Rehschulter (Forstgut Faust) mit Rahmwirsing und Rösti | 23,90 |
| Heilbuttfilet mit Safransauce, Kartoffeln und Salat               | 23,90 |



Dessertteller mit Eis

Jeder Beilagenänderungswunsch 1,00

danach:

|  |      |
|--|------|
| Mousse au chocolat mit Waldhimbeeren                         | 6,90 |
| Sauerländer Ziegenkäse mit hausgemachtem Fruchtsenf          | 7,90 |
| nur hier und nur jetzt: Fichtenspitzenparfait mit Beerenmark | 6,90 |

Wie im Anhang II der Lebensmittel-Informationsverordnung (LMIV) (Verordnung (EU) Nr. 1169/2011) aufgelistet enthalten auch unsere Speisen Zutaten und Inhaltsstoffe die als Allergene bezeichnet werden. Müssen Sie auf eines oder mehrere Allergene achten, erhalten Sie eine gesonderte Karte - bitte melden Sie sich. Wir haben ein paar gute Ideen für Sie und bieten das täglich wechselnde Menü auf Sie abgestimmt an! Guten Appetit!



Mittagskarte

12 bis 14 Uhr



### Unser Mittagsmenü

(serviert nur werktags)

...täglich wechselnd und steht auf der Tafel

p.P. 17,90 Euro



Nachmittagskarte 14 bis 18 Uhr



Abendkarte

18 – 21 Uhr



### Unser Abendmenü

...täglich wechselnd mit Auswahlmöglichkeiten, auf dem Klemmbrett

p.P. 25,90 Euro



# Mittagskarte

## Vorspeisen:

|  |       |                           |      |
|--|-------|---------------------------|------|
| Tomatensuppe mit Bärlauchpesto   | 5,90  | Waldpilzcremesuppe        | 5,90 |
| <b>Krustentiercappuccino</b>   | 5,90  | Unkrautsuppe mit Croutons | 5,90 |
| Carpaccio vom sauerländer Angusrind mit Olivenöl, Grana Padano & Salat | 12,90 |                           |      |
| hausgemachte Rehpaté mit Fruchtsalsa und Salat                         | 9,50  |                           |      |

## Große bunte Salate

...mit gebackenem Fetakäse (Kuhmilch) 12,90 ...mit **Fischfilet** des Tages 12,90

## Pasta & Risotto

|   |       |
|---|-------|
| cremigies Weißweinrisotto mit <b>Kalmar</b> , jungem Lauch und Kräutern | 12,90 |
| Bandnudeln mit feinem Wildragout (Forstgut Faust) und Grana Padano      | 12,90 |
| Bandnudeln mit frischen Pfifferlingen und Grana Padano                  | 12,90 |

## Fisch, Fleisch & Veggie

drei **Matjesfilets** „Hausfrauen Art“ mit Apfel, Zwiebel und Gurke in Sauerrahm & Kartoffeln  
13,90

**Mein Tipp: Fritto Misto Mare** – gebackene Meeresfrüchte - Garnelen, Kalmar, Sardellen, Fischfiletstücke mit Zitrone, Salat und Baguette 13,90

*Jetzt aktuell:* Kartoffel-Kräuter-Rösti mit frischen Rahmpfifferlingen 13,90

hausgemachte Lambratwurst mit Rosmarinkartoffeln und Salat 11,90

Schweinefilet mit Gemüse und Rösti 18,90

## Unser Mittagsmenü

Serviert immer werktags von 12-14 Uhr. Wenn Sie es eilig haben, dann sagen Sie bitte bei der Bestellung Bescheid!

...wechselt täglich und steht auf der Tafel! p.P. 17,90

## ..danach...

|   |      |
|---|------|
| Original Tiramisu mit Beerenmark                    | 6,90 |
| Sauerländer Ziegenkäse mit hausgemachtem Fruchtsenf | 7,90 |
| Mousse au chocolat mit Beeren                       | 6,90 |
| Fichtenspitzenparfait mit frischen Früchten         | 6,90 |

Wie im Anhang II der Lebensmittel-Informationsverordnung (LMIV) (Verordnung (EU) Nr. 1169/2011) aufgelistet enthalten auch unsere Speisen Zutaten und Inhaltsstoffe die als Allergene bezeichnet werden. Müssen Sie auf eines oder mehrere Allergene achten, können Sie in eine Allergenauflistung einsehen.



# Menu

## In advance

Tomato soup with Pesto 5,90      Beetroot soup with goat 's cheese 6,50

Carpaccio of the cattle with olive oil, Grana Padano & salad 12,90

Bio Lentilles with salad and pecorino piccante (sicilian sheep cheeses) 8,90

Pickled loin from pig with olive oil, grana & salad 11,90

## Large colorful salads

with baguette 8,90 ... with fried pork fillet 12,90

... with baked feta (cow 's milk) 12,90 ... with fried fish fillet of the day 12,90

## Pasta makes you happy!

noodles with fine deerragout (Forstgut Faust) and Grana Padano 12,90

noodles with tomatoes, Pesto and Grana Padano 9,90

noodles with fresh black truffle 12,90

## Main courses

Sliced Ham with bread 7,90

Fried vegetables with tomatoes, mozzarella, basil and potatoes (veggie) 14,90

Homemade venison sausage with red cabbage and potatoes 12,90

Catch of the day - fried fishfillet with fried potatoes, mustard sauce & salad 16,90

Braised beef shoulder with red cabbage and potatoes 15,90

Pork fillet with vegetables and roasted potatoes 18,90

## Our evening menu

... daily changing

P.p. 25.90 euros

## Sweets

Original Tiramisu 6,90

Sauerland goat's cheese with homemade fruit salsa 7,90

Mousse au chocolat 6,90

Tonka bean iceparfait with fresh fruits 6,90